

Inhalt

Seite

Beeinflussung des Kaufverhaltens und das Verständnis des Nutri-Scores	3
Im Papiersack Lebensmittel hygienisch und sicher verpacken	4
Nachhaltige biobasierte Lebensmittelverpackungen	6
Kunden bevorzugen nachhaltige Verpackungen	7
Frischer Lachs verpackt in Styropor® Cycled™	8
Der Blaue Engel für Mehrwegsysteme to-go für Lebensmittel und Getränke	10
Sind Aluminium-Getränkedosen zukunftsfähig?	14
Etiket Schiller: Einzigartige Vielfalt an nachhaltigen Etiketten für die Lebensmittelbranche	16
Vegane Würsthüllen auf der Basis von Pflanzenproteinen	17
Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung	19
Schadnagerbekämpfung	22
Hygiene in Lebensmittelunternehmen	24
Semi-aktive Rad- und Sohlenreinigung durch CLEAN-FIELD Reinigungsfelder	26
Schäume in der Produktion: Segen und Fluch zugleich?	27
Schaumreinigung – Wirkungsvoll und wirtschaftlich	31
Das Forschungsprojekt SPLASH	32
Weiterbildung im HACCP-Bereich – Immer auf der Höhe der Zeit mit ALEGRIA	35
Geflügelfleisch mit dem Laser desinfizieren: Das Projekt ODLAB	37
Präzise Vergleichsmessungen im Serviceeinsatz und einfache Vor-Ort-Kalibrierung	39
75 Jahre Interdisziplinarität	40
Microbiota of cheese and easy identification of bacteria, yeasts and molds	42
Analytik von Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln: Trends und aktuelle Entwicklungen	44
Tropanalkaloide aus Nachtschattengewächsen	46
Simplify your data – Wie smarte Software die Datenflut im Labor bewältigt	48

EINBLICK

HYGIENE

ANALYTIK

	Inhalt	Seite
LEBENSMITTELVERBAND DEUTSCHLAND	Nahrungsergänzungsmittel für eine gute Nährstoffversorgung	50
	Elternbefragung der Adipositas Gesellschaft – fragwürdige und einseitige Forderungen	51
	Bildung und Aufklärung statt Verbot von Lebensmittelwerbung	51
TECHNOLOGIE	Echtzeitqualitätssicherung und Kontaminationsreduktion	52
	ZLV Verpackungssymposium 2022	55
	Lärmreduzierung und OEE Optimierung für Anlagen mit Shuttle	56
RECHT	Ausgezeichnete Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung mit RAL Gütezeichen	61
	Lebensmittel kennzeichnen, aber richtig!	62